

Sauerrahm-Sose. Sauce à la crème aigre.

Zwölf Loth recht gute Butter wird mit einem kleinen Eßlöffel voll Mehl vermischt, eine Viertelskanne saurer Rahm, vier bis sechs Eierdotter, grober weißer Pfeffer, geriebene Macatnuß und Salz dazu gethan; vor dem Anrichten wird diese Sose ganz wie die holländische auf dem Feuer abgeschlagen, mit Citronsaft gehoben und auch wie die holländische Sose gebraucht.

Weißer Dehl-Sose. Sauce mignonnaise blanche.

In eine kleine Terrine werden zwei Eierdotter, (wo möglich weißliche), eine Prise Salz, desgleichen weißer Pfeffer, so wie ein Theelöffel voll Citronsaft gethan, schnell mit einem weißen Rührlöffel gerührt, und wenn dieses gut legirt ist, ein halber Eßlöffel voll feinstes Olivenöhl dazu gegossen; wenn dieses wieder gut darunter legirt ist, so werden einige Tropfen Dragen-Essig und später wieder ein halber Eßlöffel voll Dehl dazu gefügt, und so fortgefahren, immer anhaltend und so geschwind als möglich fleißig fortgerührt, indem diese Sose nur dadurch ihre Weiße und ihr flaumiges Wesen erhält; je mehr die Sose an Umfang zunimmt, je mehr kann man Dehl und Essig, so wie auch ein wenig klare zerfloßene Fleischbrühe, doch nicht mehr als zwei Eßlöffel auf ein Mal, zuzugießen; zu Anfange aber ist es durchaus nothwendig, nur recht wenig auf ein Mal zu nehmen, sonst wird die Sose dünne, auch zersezt sie sich wohl; währenddem man, wenn man nur ein wenig auf ein Mal gießt, und besonders wenn man die Terrine auf gestampftes Eis sezt, sieht, wie die Sose nach und nach dicke und flaumig wird; nachdem also ohngefähr drei Achtelskanne Dehl, ein halbes Glas Fleischsulze und der nothwendige Essig, um die Sose kräftig und dem Gaumen angenehm zu machen, darunter gemischt sind, da wird die Sose auch sogleich angewendet.

Nachdem die Sose fertig und dicke ist, können einige Tropfen kaltes Wasser oder ein wenig dicker süßer Rahm darunter gerührt werden, was die Sose besonders schön weiß macht.

Im Fall die Sose durch zu langes Stehen, besonders aber durch die Sommerhize sich zum Theil zersezzen sollte, so wird ein Eßlöffel voll weiße, bearbeitete Sose oder Beschamel und ein Eidotter in ein anderes Terrinchen gethan und gut gerührt, nachher ein Eßlöffel voll von der Dehlsose darunter legirt und so nach und nach fortgefahren, bis daß die ganze Sose darunter legirt ist und sie ihre erste Vollkommenheit wieder erlangt hat.

Weißer Dehl-Sose auf andere Art.

In einer kleinen Terrine wird ein Nagulöffel (kleiner Anrichtlöffel) voll kalte bearbeitete weiße Sose oder Beschamel nebst einem

I. Theil.

5